Thinking of you
Electrolux

EOB6850

EN STEAM OVEN	USER MANUAL	2
RU ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	42

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. BEFORE FIRST USE 6
5. CONTROL PANEL 7
6. DAILY USE 9
7. CLOCK FUNCTIONS 13
8. AUTOMATIC PROGRAMMES 14
9. USING THE ACCESSORIES 15
10. ADDITIONAL FUNCTIONS 19
11. HELPFUL HINTS AND TIPS 21
12. CARE AND CLEANING 33
13. WHAT TO DO IF... 39
14. TECHNICAL DATA 40
15. INSTALLATION 40

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type

fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Steam Cooking

WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

- Do not open the appliance door during steam cooking. Steam can release.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

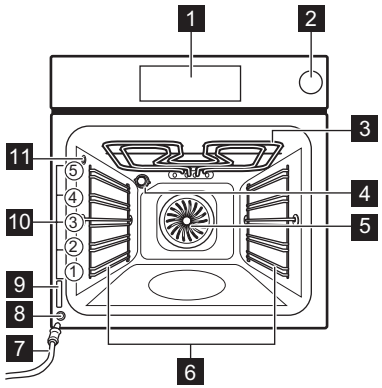
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Electronic programmer
2 Water drawer
3 Grill
4 Oven lamp
5 Fan
6 Shelf support, removable
7 Draining pipe
8 Water outlet valve
9 Rating plate
10 Shelf positions
11 Steam inlet

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners**
  For shelves and trays.
- **Dietary baking dish**
  For the steam cooking functions.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 First connection

When you connect the appliance to the mains, or after a power cut, you must set the language, display contrast, display brightness and time of day.

1. Touch ∧ or ∨ to set the value.
2. Touch **OK** to confirm.

4.3 Preheating

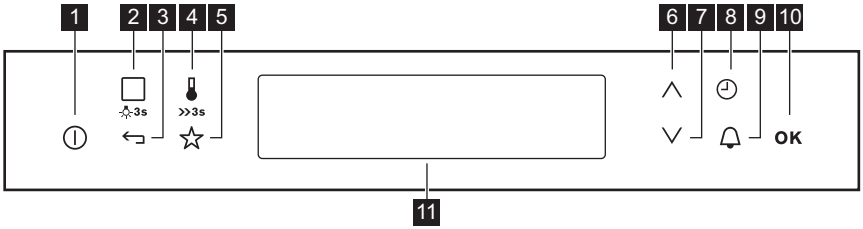
Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function ⎓ and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function (ᵔ) and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. CONTROL PANEL

Electronic programmer

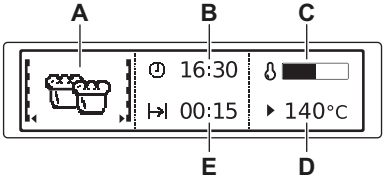


Use the sensor fields to operate the appliance

Number	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	On / off	To activate and deactivate the appliance.
2	□ 3s	Heating Functions or Assisted Cooking	To choose a heating function or an Assisted Cooking function. To have access to the necessary function, touch the field once or twice when the appliance is activated. To activate or deactivate the light, touch the field for 3 seconds.
3	⮌	Home key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the field for 3 seconds.
4	>>3s	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the appliance. To activate or deactivate the Fast Heat Up function, touch the field for 3 seconds.
5	☆	Favourite Programme	To save and have access to your favourite programmes.

Number	Sensor field	Function	Comment
6	∧	Up key	To move up in the menu.
7	∨	Down key	To move down in the menu.
8		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the sensor field to set the timer, Child Lock, Favourite Programme memory, Heat + Hold or Set + Go or to change the settings of the core temperature sensor (for selected models only).
9		Minute Minder	To set the Minute Minder .
10	OK	OK	To confirm the selection or setting.
11	—	Display	Shows the current settings of the appliance.

Display



A) Heating function
B) Time of day
C) Heat-up indicator
D) Temperature
E) Duration and End Time functions

Other indicators in the display

Symbol		Function
	Minute Minder	The function operates.
	Time of day	The display shows the time of day.
	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
	End Time	The display shows when the cooking time is completed.
	Time Indication	The display shows how long a heating function operates. Press ∨ and ∧ at the same time to have the time go back to zero.
	Heat-up indicator	The display shows the temperature in the appliance.
	Fast Heat Up indicator	The function operates. This function decreases the heat-up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system operates or that you can change the weight.

Symbol		Function
	Heat + Hold	The function operates.

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

6.1 Navigating the menus

Operation of the menus:

1. Activate the appliance.
2. Press ∨ or ∧ to select the menu option.
3. Press **OK** to move to submenu or accept setting.

At every point you can get back to the main menu with ↩

6.2 The menus in overview

Main menu

Symbol	Menu item	Application
	Heating Functions	Contains a list of heating functions.
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic cooking programmes.
	Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes stored by user.
	Basic Settings	Contains a list of other settings.
	Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenus for: Basic Settings

Symbol	Submenu	Description
	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
	Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
	SET + GO	When ON, you can activate the functions when you activate the heating function.
	Heat + Hold	When ON, you can activate this function when you activate the heating function.
	Extra time	Activates and deactivates the function.
	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
	Set Language	Sets the language for the display.

Sym-bol	Submenu	Description
	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
i	Service	Shows the software version and configuration.
	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

6.3 Heating functions

Submenu for: Heating Functions

Heating function		Application
	True Fan Cooking	To bake maximum on three shelf positions at the same time. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking .
	True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. To use, select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
	Pizza Setting	To cook pizza, quiche or pie with steam.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one level.
	Slow Cook	To prepare especially tender, succulent roasts.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottoms and to preserve food.
	Moist Fan Baking	To save energy when you bake and cook dry baked goods. Also to bake baked goods in tins on one shelf position.
	ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first.
	Frozen Foods	To make convenience food such as chips, wedges or spring rolls crispy.
	Grilling	To grill flat food in the middle of the grill and to toast bread.

Heating function		Application
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to gratinate and to brown.
	Steam Regenerating	To reheat already cooked food directly on a plate.

Submenu for: Specials

Heating function		Application
	Bread Baking	To bake bread with steam.
	Au Gratin	To prepare dishes such as lasagna or potato gratin. Also to gratinate and to brown.
	Dough Proving	To raise the yeast dough before baking.
	Plate Warming	To preheat a plate for serving.
	Preserving	To preserve vegetables in glasses and liquid (e.g. mixed pickles).
	Drying	To dry sliced fruit such as apples, plums or peaches and vegetables such as tomatoes, zucchini or mushrooms.
	Keep Warm	To keep cooked food warm.
	Defrost	To defrost frozen food.

6.4 Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Select the Heating Functions menu. Press **OK** to confirm.
3. Set the heating function. Press **OK** to confirm.
4. Set the temperature. Press **OK** to confirm.

Press once or twice to go directly to the Heating Functions menu (when the appliance is activated).

6.5 Steam cooking

The water drawer cover is in the control panel.

1. Press the cover to open the water drawer.
2. Fill the water drawer with 900 ml of water.

   The water supply is sufficient for approximately 55 - 60 minutes.

Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

3. Push the water drawer to its initial position.
4. Activate the appliance.
5. Prepare the food in the correct cookware.
6. Select the steam heating function and temperature.
7. If necessary, set the function Duration |→| or End Time →|.

   The signal sounds at the end of the cooking time.
8. Deactivate the appliance.

   Let the appliance dry fully with the door open.
9. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

WARNING!
Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam cooking in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

6.6 Tank Empty indicator

The display shows Water required and an acoustic signal sounds when the tank is empty and must be refilled.
For more information refer to "Steam Cooking".

6.7 Tank Full indicator

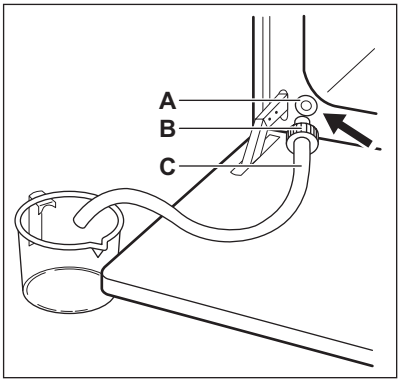
When the display shows Water tank full , you can use the steam cooking.
An acoustic signal sounds when the tank is full.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

6.8 Emptying the water tank

Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).
3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

WARNING!
Do not use the drained water to fill the water tank again.

The tank can have some water when the display shows Water required . Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

6.9 Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases.

6.10 Fast Heat Up indicator

This function decreases the heat-up time. To activate the function, hold »3s for 3 seconds. You will see the heat-up indicator alternates.

6.11 Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

6.12 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking:

- **Residual heat:**
  - When the heating function or programme operates, the heating elements are deactivated 10 % earlier (the lamp and fan continue to operate). For this feature to operate, the cooking time must be longer than 30 minutes or you must use the clock functions (Duration , End Time).
  - When the appliance is off, you can use the heat to keep food warm. The display shows the remaining temperature.
- **Cooking with the lamp off** - Touch and hold for 3 seconds to deactivate the lamp during cooking.
- When you use the **Moist Fan Baking** function, the lamp deactivates after 30 seconds. The lamp activates again when you touch for 3 seconds.
- **Eco functions** - refer to " Heating Functions ".

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Symbol	Function	Description
	Minute Minder	To set a countdown (max 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can also activate it when the appliance is off. Use to activate the function. Press or to set the minutes and **OK** to start.
|→|	Duration	To set how long the appliance has to be in operation (max. 23 h 59 min).
→|	End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.

If you use the clock functions Duration \|→\| and End Time →\|, the appliance deactivates the heating elements after 90 % of the set time. The appliance uses the residual heat to continue the cooking procedure until the time ends (3 - 20 minutes).

Setting the clock functions

1. Set a heating function.
2. Press again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press or to set the necessary time. Press **OK** to confirm.

When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.

4. Press a sensor field to stop the signal.

- With Duration \|→\| and End Time →\| you must set the heating function and the temperature first. Then you can set the clock function. The appliance deactivates automatically.
- You can use Duration \|→\| and End Time →\| at the same time if you want to automatically activate and deactivate the appliance at a given time later.
- When you use the Core temperature sensor (if applicable), the Duration \|→\| and End Time →\| functions do not operate.

7.2 Heat + Hold

The Heat + Hold function keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

- You can activate or deactivate the function in the Basic Settings menu.
- Conditions for the function:
  - The set temperature is more than 80 °C.
  - The function Duration is set.

Activating the function

1. Activate the appliance.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.
4. Press ⏲ again and again until the display shows Heat + Hold . Press **OK** to confirm.

When the function ends, an acoustic signal sounds.

The Heat + Hold function operates for 30 minutes.
The Heat + Hold function stays on if you change the heating functions.

7.3 Extra Time

The Extra Time function makes the heating function continue after the Duration ends.

- Applicable for all heating functions with Duration or Weight Automatic.
- Not applicable for heating functions with CT Sensor .

Activating the function:

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field.
2. The display shows the message for Extra Time for five minutes.
3. Press ⏲ to activate (or ⮌ to cancel).
4. Set the length of the Extra Time . Press **OK** to confirm.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES

8.1 Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. Recipes are fixed and you cannot change them.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select the Assisted Cooking menu. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select Recipe Automatic . Press **OK** to confirm.

When you use the Manual function, the appliance uses automatic settings. You can change them as with other functions.

8.2 Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select Assisted Cooking . Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select the Weight Automatic . Press **OK** to confirm.
5. Touch ∧ or ∨ to set the food weight. Press **OK** to confirm.

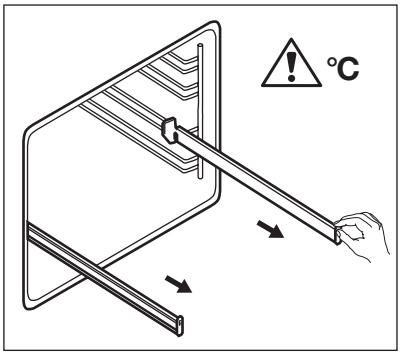
The automatic programme starts. You can change the weight at any time. Press ∧ or ∨ to change the weight. When the time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field to deactivate the signal.

With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

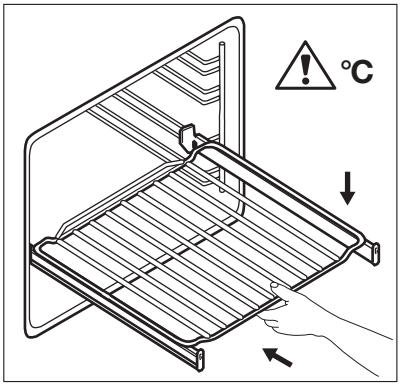
9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

9.1 Telescopic runners



1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

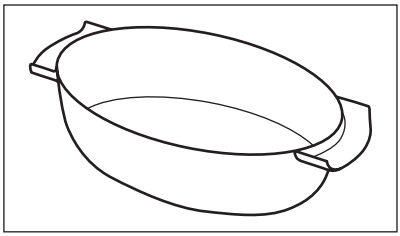
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

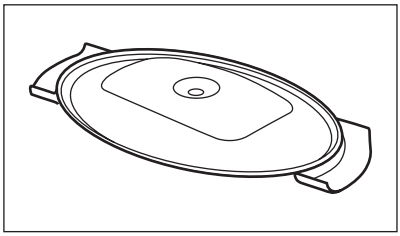
CAUTION!
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

9.2 Accessories for steam cooking

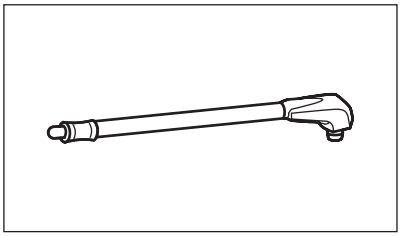
The dietary baking dish for steam cooking functions



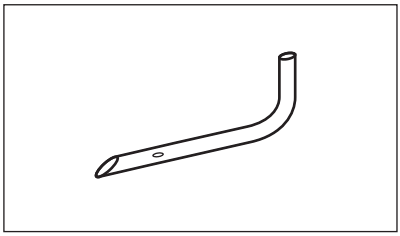
- Glass bowl (A)



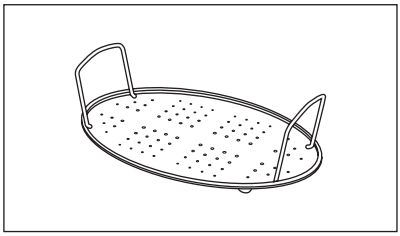
- Lid (B)



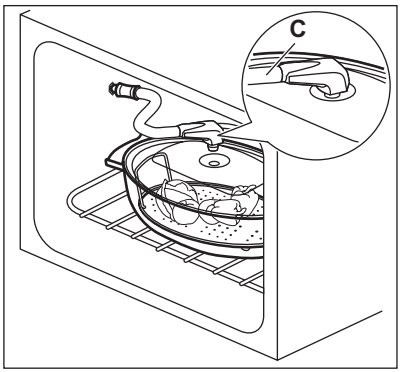
- Injector tube (C)



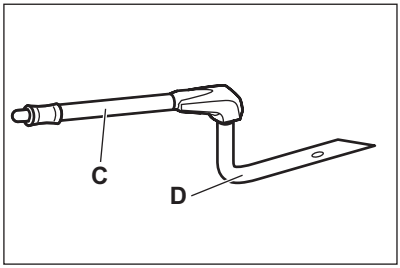
- Injector for direct steam cooking (D)



- Steel grill (E)

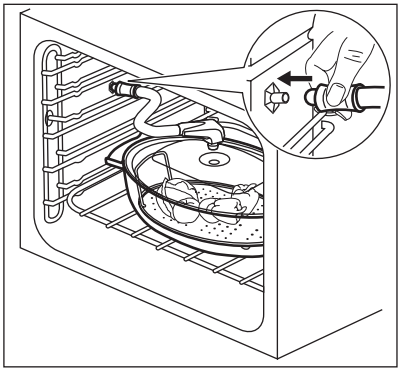


The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.



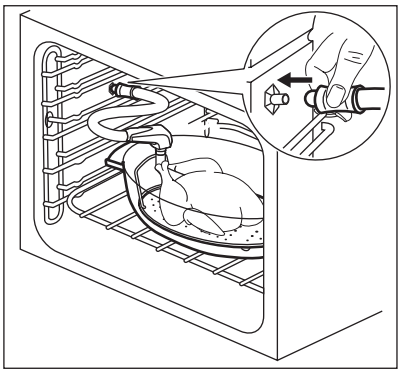
The injector and the injector tube. “C” is the injector tube for steam cooking, “D” is the injector for direct steam cooking.

Steam cooking in a dietary baking dish



Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom. Put the other end of the injector tube into the steam inlet (refer to “Product Description” chapter).
Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.

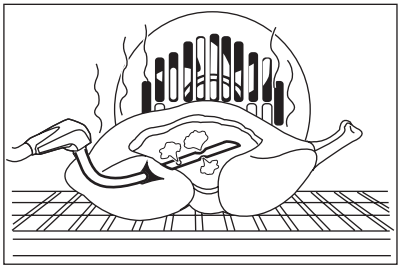
Direct steam cooking



Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

Do not use the lid of the dish.

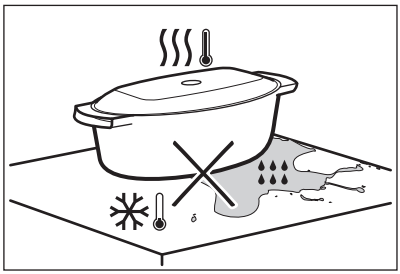
When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



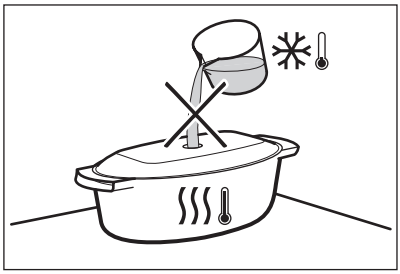
Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.
For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter “Hints and Tips”.

The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

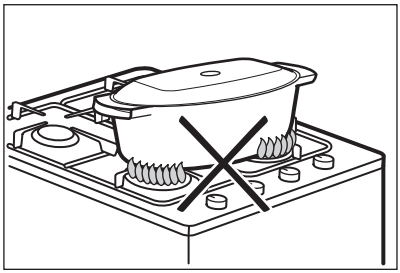
Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.



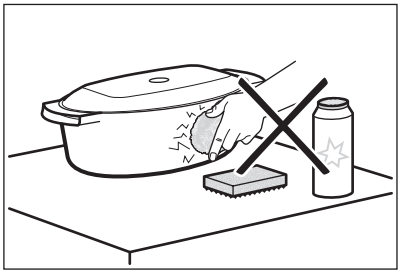
Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



Do not use the baking dish on a hot cooking surface.



Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme menu

You can save your favourite settings, like duration, temperature or heating function. They are available in the Favourite Programme menu. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or an Assisted Cooking function.
3. Touch ⏲ again and again until the display shows **SAVE** . Press **OK** to confirm.
4. The display shows the first free memory position.

   Press **OK** to confirm.
5. Enter the name of the programme. The first letter flashes.

   Touch ∨ or ∧ to change the letter. Press **OK**.
6. Touch ∨ or ∧ to move the cursor to the right or to the left. Press **OK**.

   The next letter flashes. Do steps 5 and 6 again as necessary.
7. Press and hold **OK** to save.

Useful information:

- You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch ⋁ or ⋀ and press **OK** to overwrite an existing programme.
- You can change the name of a programme in the menu Edit Programme Name .

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the Favourite Programme menu. Press **OK** to confirm.
3. Select your favourite programme name. Press **OK** to confirm.

Press ☆ to go to Favourite Programme directly.

10.2 Function Lock

The Function Lock prevents an accidental change of the heating function. You can activate the Function Lock only when the appliance operates.

Activating the Function Lock :

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. Press ◴ again and again until the display shows Function Lock.
4. Press **OK** to confirm.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked and the symbol of a key comes on in the display.

Deactivating the Function Lock :

1. Press ◴ . The display shows a message.
2. Press ◴ and then **OK** to confirm.

10.3 Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance .

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Touch ◴ and ☆ at the same time until the display shows a message.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked and the symbol of a key comes on in the display.
A message comes on in the display when you touch a sensor field.

To unlock the appliance, touch ◴ and ☆ at the same time again until the display shows a message.

10.4 SET + GO

The SET + GO function lets you set a heating function (or programme) and use it later with one press of the sensor field.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Set the heating function.
3. Press ◴ again and again until the display shows Duration .
4. Set the time.
5. Press ◴ again and again until the display shows SET + GO .
6. Press **OK** to confirm.

To start SET + GO , press any sensor field (except for ⏻). The set heating function starts.
When the heating function ends, an acoustic signal sounds.

Useful information:

- When the heating function operates, the Function Lock is on.
- You can activate and deactivate the SET + GO function in the Basic Settings menu.

10.5 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 °C - 115 °C	12.5 h

Oven temperature	Switch-off time
120 °C - 195 °C	8.5 h
200 °C - 245 °C	5.5 h
250 °C - maximum °C	3.0 h

The automatic switch-off works with all functions, except Light , Duration , End Time and Core Temperature Sensor.

10.6 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

10.7 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

11. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

11.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

11.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

11.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	150	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In a baking tray[1)]
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray[1)]
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray[1)]
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	30 - 50	In a 20 cm cake mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

[1)] Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

11.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

11.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 1)	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Moist Fan Baking

Type of food	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min.)
Pasta bake	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Potato gratin	2	190 - 210	55 - 80
Sweet dishes	2	180 - 200	45 - 60
Ring cake or brioche	1	160 - 170	50 - 70
Plaited bread / bread crown	2	170 - 190	40 - 50
Cake with crumble topping (dry)	3	160 - 170	20 - 40
Biscuits made with yeast dough	2	160 - 170	20 - 40

During cooking, open the appliance door only when necessary.

11.7 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

11.8 Preserving

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

11.9 Drying

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 True Fan + Steam

CAKES AND PASTRIES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Apple cake	2	160	60 - 80	In a 20 cm cake mould 1)
Tarts	2	175	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	2	160	80 - 90	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	160	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	In a 20 cm cake mould 1)
Plum cake	2	160	40 - 50	In a bread tin 1)
Small cakes	3 (2 and 4)	150 - 160	25 - 30	In a baking tray
Biscuits	3 (2 and 4)	150	20 - 35	In a baking tray
Sweet buns	2	180 - 200	12 - 20	In a baking tray 1)
Brioches	3 (2 and 4)	180	15 - 20	In a baking tray 1)

1) Preheat the oven for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Vegetables filled	1	170 - 180	30 - 40	In a mould
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	In a mould
Potato gratin	1 (2 and 4)	160 - 170	50 - 60	In a mould

MEAT

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Roast pork	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Veal	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Roast beef	1000				
rare		2	210	45 - 50	On a wire shelf
medium		2	200	55 - 65	On a wire shelf
well done		2	190	65 - 75	On a wire shelf
Lamb	1000	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	1000	2	200	55 - 65	Whole
Turkey	4000	2	170	180 - 240	Whole
Duck	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Whole
Goose	3000	1	160 - 170	150 - 200	Whole
Rabbit		2	170 - 180	60 - 90	Cut in pieces

FISH

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Trout	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 fish
Tuna	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 fillets
Hake	–	2	200	20 - 30	–

11.11 Cooking in the dietary baking dish with True Fan + Steam

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Broccoli florets	2	130	20 - 25
Aubergine	2	130	15 - 20
Cauliflower florets	2	130	25 - 30
Tomatoes	2	130	15
Asparagus white	2	130	25 - 35
Asparagus green	2	130	35 - 45
Courgette slices	2	130	20 - 25
Carrots	2	130	35 - 40
Fennel	2	130	30 - 35
Kohlrabi	2	130	25 - 30
Pepper strips	2	130	20 - 25
Celery slices	2	130	30 - 35

MEAT

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Cooked ham	2	130	55 - 65
Poached chicken breast	2	130	25 - 35
Kasseler (smoked loin of pork)	2	130	80 - 100

FISH

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Trout	2	130	25 - 30
Salmon filet	2	130	25 - 30

SIDE DISHES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Rice	2	130	35 - 40
Unpeeled potatoes, medium	2	130	50 - 60
Boiled potatoes, quartered	2	130	35 - 45

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Polenta	2	130	40 - 45

PIZZA SETTING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Pizza (thin crust)	1	200 - 220	15 - 25	In a baking tray
Pizza (with a lot of topping)	1	200 - 220	20 - 30	In a baking tray
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	In a baking tray
Apple cake	1	150 - 170	50 - 70	In a 20 cm cake mould
Tart	1	170 - 190	35 - 50	In a 26 cm cake mould
Onion tart	2	200 – 220	20 – 30	In a baking tray

STEAM REGENERATING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]
Casserole / Gratin	2	130	15 - 25
Pasta and sauce	2	130	10 - 15
Side dishes (e.g. rice, potatoes, pasta)	2	130	10 - 15
One-plate dishes	2	130	10 - 15
Meat	2	130	10 - 15
Vegetables	2	130	10 - 15

BREAD BAKING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
White bread	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Rolls	500	2 (2 and 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 rolls in a baking tray

TYPE OF FOOD	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Rye bread	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	In a baking tray

12. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

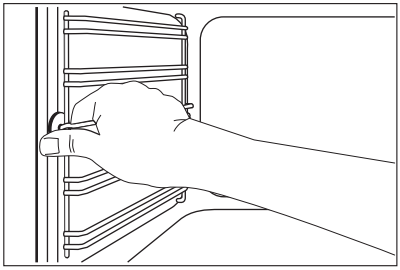
12.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

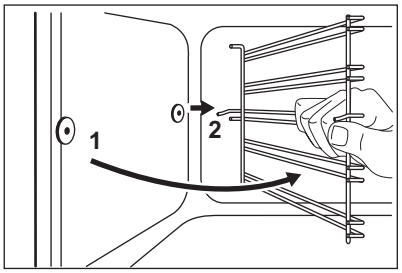
12.2 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

12.3 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

12.4 Cleaning the water tank

WARNING!
Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

1. Fill in the water tank with 900 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.

2. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes. Let it cool down and continue with the removal of the tank contents (refer to "Emptying the water tank").
4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness (French degrees)	Water hardness (German degrees)	Water classification	Run decalcification every
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Sweet of soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg / l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

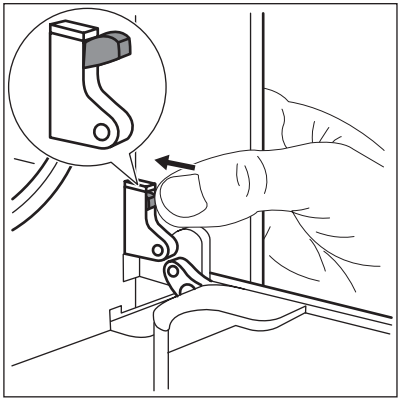
12.5 Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

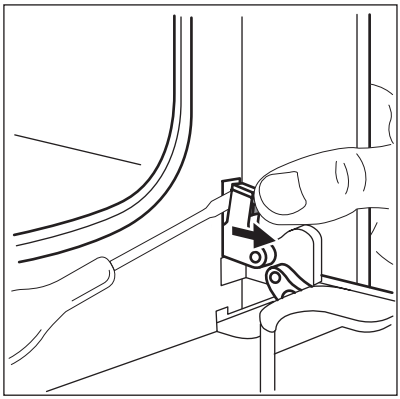
CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.

The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

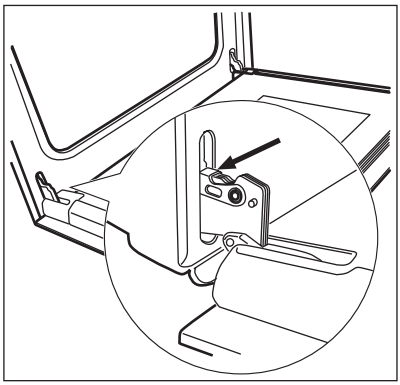
Removing the oven door and the glass panel



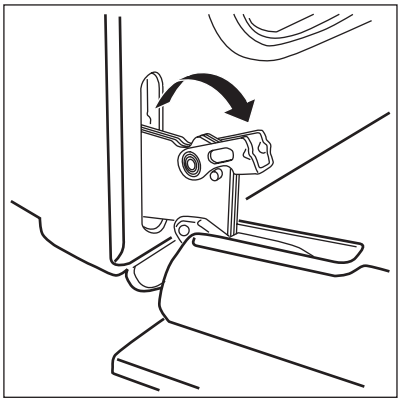
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



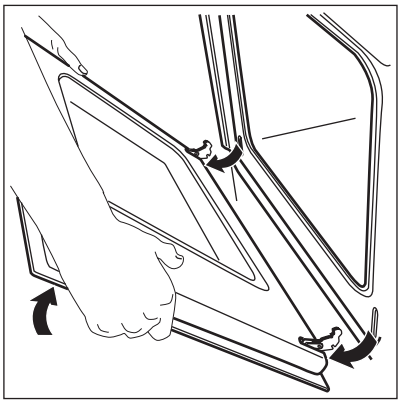
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



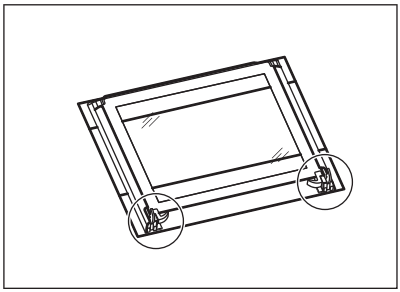
4. Identify the hinge to the left side of the door.



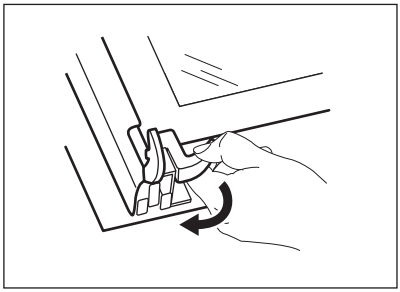
5. Lift and turn the lever on the left hinge.



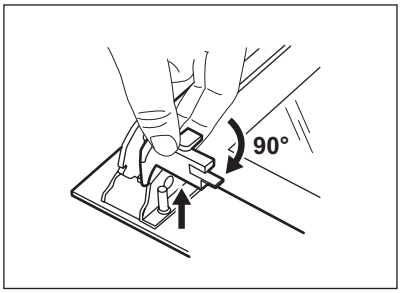
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



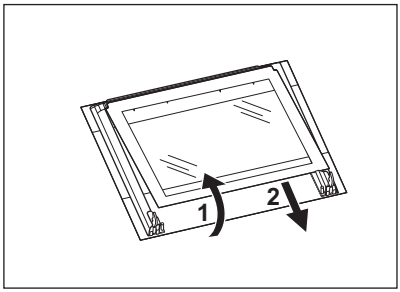
7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



8. Release the locking system to remove the glass panels.



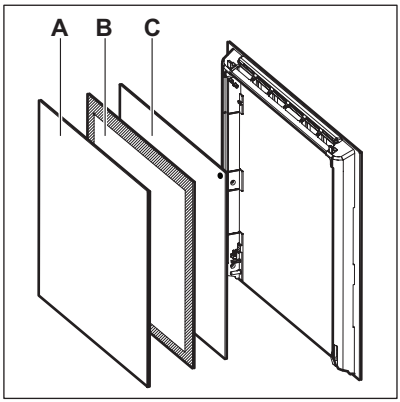
9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.

11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

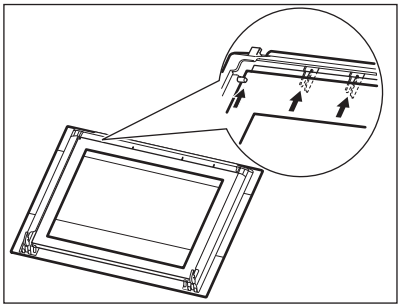
Installing the door and the glass panels



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door.

Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly.

13. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The appliance does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The appliance does not heat up.	The Child Lock is activated.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The appliance does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact an authorized electrician.
There is water inside the appliance.	There is too much water in the tank.	Deactivate the appliance and remove the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not operate.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The steam cooking does not operate.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the appliance.	Check the water tank. Refer to “Cleaning the water tank”.
Steam and condensation settle on the food and in the appliance.	You left the dish in the appliance for too long.	Do not keep the dishes in the appliance for longer than 15 — 20 minutes after the cooking ends.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows “Demo”. The appliance does not heat up. The fan does not operate.	The test mode is activated.	**1.** Deactivate the appliance. **2.** Touch and hold ⏻ until the appliance activates and deactivates. **3.** Touch and hold ☆ and ◴ at the same time until an acoustic signal sounds and “d” goes out.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

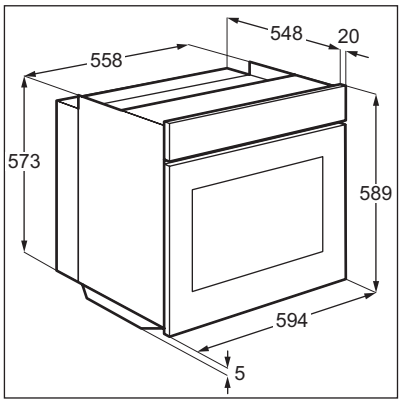
14. TECHNICAL DATA

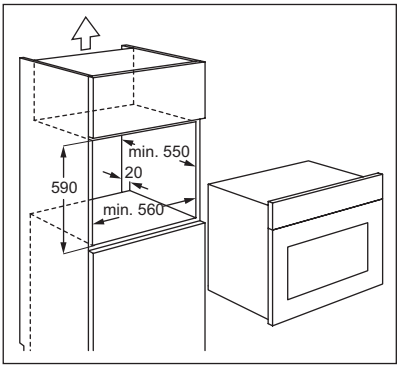
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

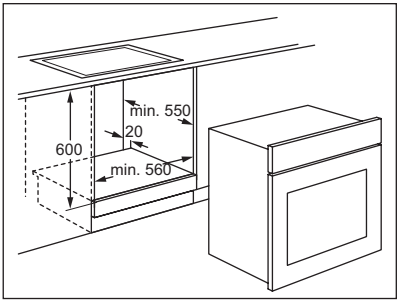
15. INSTALLATION

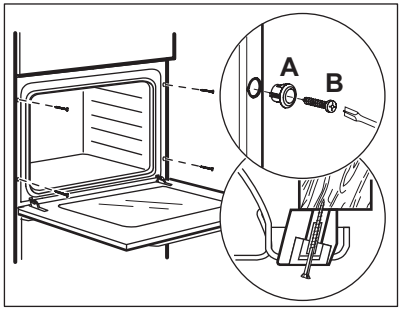
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

15.1 Building In









15.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

15.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

16. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 43
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 44
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 47
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 47
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 48
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 49
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 54
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 56
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 56
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 61
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 63
12. УХОД И ОЧИСТКА 76
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 82
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 83
15. УСТАНОВКА 83

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com

Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ!
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него по-

суду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.

- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.

  – не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

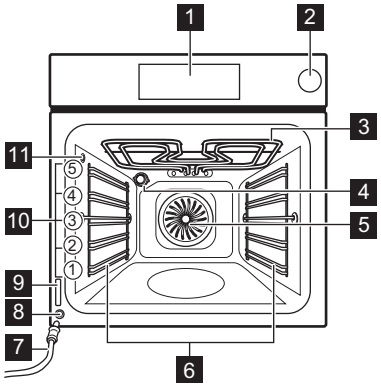
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Электронный программатор
2 Выдвижной резервуар для воды
3 Гриль
4 Лампа освещения духового шкафа
5 Вентилятор
6 Съемная направляющая для противня
7 Сливной шланг
8 Клапан для слива воды
9 Табличка с техническими данными
10 Положение противней
11 Входное отверстие для пара

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**

  Для тортов и бисквитов.
- **Противень для жарки / гриля**

  Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**

  Для полок и противней.
- **Емкость для диетического приготовления**

  Приготовление с использованием режимов приготовления на пару.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨.
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

4.3 Предварительный нагрев

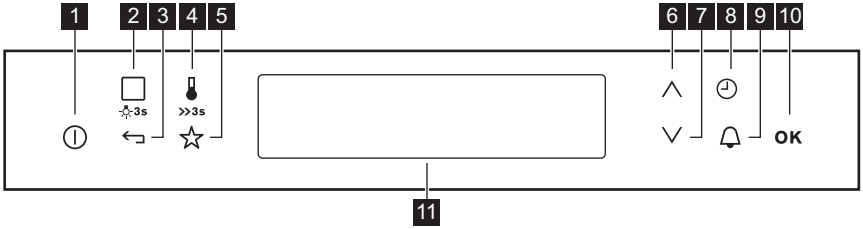
Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим ⎓ и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим (ᵔ) и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный программатор

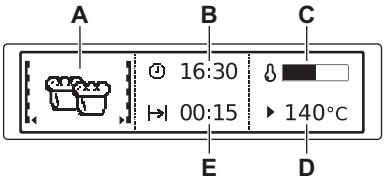


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2	3s	Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении . Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. Освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
3		Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4	>>3s	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.
5		Любимая программа	Сохранение и вызов любимых программ.
6		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
7		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей» запись функции Любимая программа , Сохранение Тепла , Включил и Иди или изменить настройки термощупа (только в ряде моделей).

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
9		Таймер	Установка функции Таймер .
10	OK	Действий не требуется.	Подтверждение выбора или параметра настройки.
11	—	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.

Дисплей



A) Режимы нагрева
B) Время суток
C) Индикатор нагрева
D) Температура
E) Функции Продолж. и Окончание

Другие индикаторы дисплея.

Символ		Функция
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается время суток.
|→|	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→|	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета обратно на нуль одновременно нажмите на ∨ и на ∧.
	Индикатор нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикатор функции Быстрый нагрев	Выполняется указанная функция. Данная функция позволяет сократить время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена, или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Выполняется указанная функция.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

6.1 Навигация по пунктам меню

Использование меню:

1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок ∨ или ∧ выберите нужный пункт меню.
3. Нажмите **OK**, чтобы перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав ⮌

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Помощь в Приготовлении	Содержит список программ автоматического приготовления.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, сохраненных пользователем.
	Основные Установки	Содержит перечень остальных режимов.
	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Сохранение Тепла	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции данной функции.
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.

Символ	Подменю	Описание
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева		Применение
	Горячий воздух	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев .
	Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Для этого выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога на пару.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Низкот. приготовление	Приготовление особенно нежных и сочных жареных кусков мяса.
	Нижний нагрев	Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
	Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на одном уровне духового шкафа.
	ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, таких как чипсы, картофельные ломтики или блинчики с фаршем с образованием хрустящей корочки.
	Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля. Приготовление тостов.

Режимы нагрева		Применение
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Регенерация	Подогрев уже приготовленных продуктов непосредственно на тарелке.

Подменю для меню: Особые

Режимы нагрева		Применение
	Хлеб	Выпекание хлеба на пару.
	Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цукини или грибов.
	Поддержание Тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите OK для подтверждения.
3. Установите режим нагрева. Нажмите OK для подтверждения.
4. Установите температуру. Нажмите OK для подтверждения.

Нажмите на □ один или два раза, чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева (если прибор включен).

6.5 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 900 мл воды.

   Этого количества воды достаточно примерно на 55-60 минут.

Используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите прибор.
5. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
7. При необходимости задайте функцию Продолж. |→| или Окончание →|.

   После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.
8. Выключите прибор.

   Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.
9. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся там воду.

ВНИМАНИЕ!
По окончании каждого приготовления на пару следует выждать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

6.6 Индикатор «Резервуар для воды пуст»

Если резервуар для воды пуст и требуется его наполнить, выдается звуковой сигнал, а на дисплее отображается сообщение Наполните резервуар для .
Более подробную информацию см. в Главе «Приготовление на пару».

6.7 Индикатор «Резервуар для воды полон».

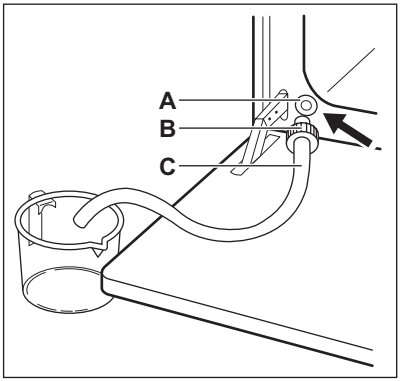
Если на дисплее отображается сообщение Резервуар для воды полон , можно приступать к приготовлению на пару.
Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал.

Если в резервуар залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие.
Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

6.8 Слив воды из резервуара для воды

Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).



2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).
3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.
5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

При появлении сообщения Наполните резервуар для в резервуаре может оставаться определенное количество воды. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.

6.9 Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

6.10 Индикатор функции Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте >>3s в течение 3 секунд. Индикатор нагрева изменит вид.

6.11 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

6.12 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10 % раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Приготовление с выключенной лампой**: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд □ 3s , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа вновь включается, если коснуться □ 3s на 3 секунды.
- **Функции «Эконом»** - см. « Режимы Нагрева ».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

Символ	Функция	Описание
🔔	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Чтобы включить эту функцию, нажмите 🔔 . Установите значение минут при помощи ∧ или ∨ и нажмите на **OK** для пуска.
|→|	Продолж.	Установка времени работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

При использовании функций часов Продолж. \|→\| и Окончание →\| выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Установка функций часов

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки ◴ добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени. Нажмите **OK** для подтверждения.

   По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится. На дисплее появится сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

- При использовании функций Продолж. |→| и Окончание →| следует сначала установить режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Продолж. |→| и Окончание →| можно задать время для автоматического выключения прибора.
- Функции Продолж. |→| и Окончание →| недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

7.2 Сохранение Тепла

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .
- Условия для этой функции:
  - Установленная температура должна превышать 80°C.
  - Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки ◴ добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла . Нажмите **OK** для подтверждения.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
Функция Сохранение Тепла работает в течение 30 минут.
Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

7.3 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж. .

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .
- Неприменимо для режимов нагрева, предусматривающих использование функции Термосенсор для Мяса .

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите ◴ для включения (или ↩ для отмены).
4. Задайте продолжительность функции Коррекция Времени . Нажмите **OK** для подтверждения.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

8.1 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов невозможно.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в Приготовлении . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Запрограммир. Рецепты . Нажмите **OK** для подтверждения.

При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать вес продуктов. Нажмите **OK** для подтверждения.

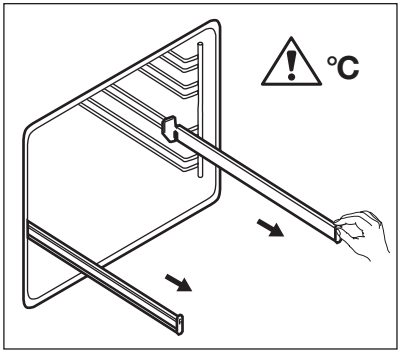
Начнется выполнение программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

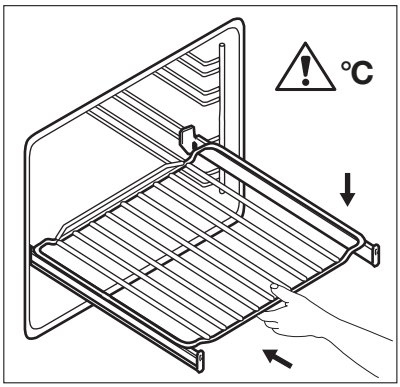
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

9.1 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

   Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

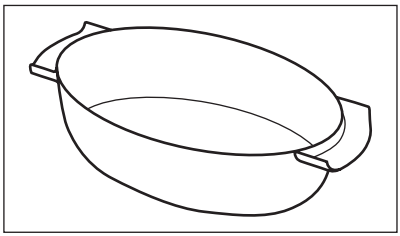
Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

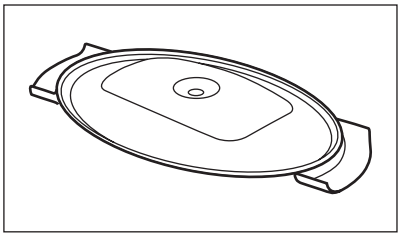
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

9.2 Принадлежности для приготовления на пару

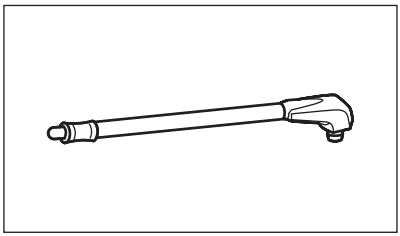
Емкость для приготовления диетических блюд на пару.



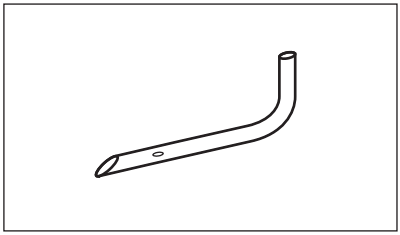
- Стеклянная чаша (A)



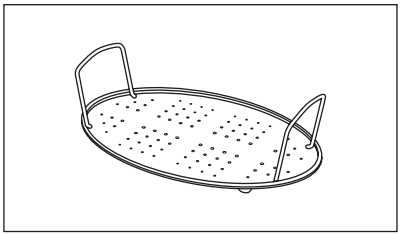
- Крышка (B)



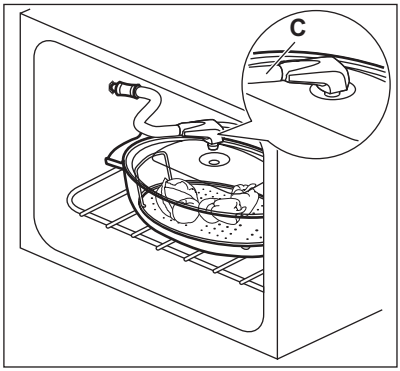
- Трубка форсунки (C)



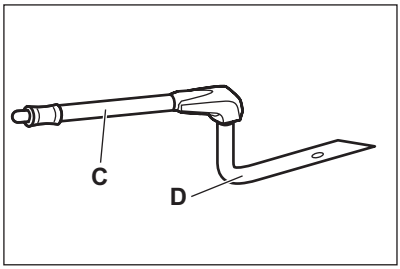
- Форсунка для приготовления непосредственно на пару (D)



- Стальная решетка (E)

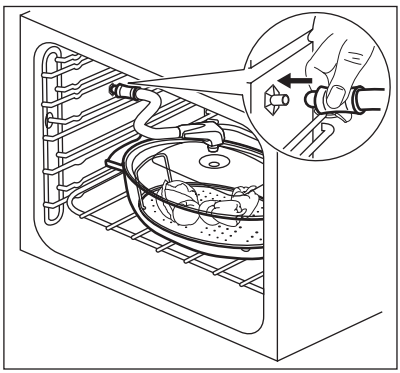


Емкость состоит из стеклянной чаши, крышки с отверстием для форсунки с трубкой (C) и стальной решетки, которая устанавливается на дно емкости.



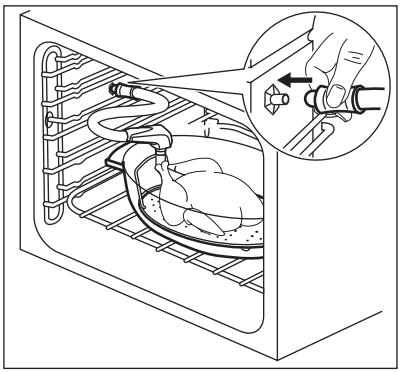
Форсунка и трубка форсунки. «C» – форсунка с трубкой для приготовления на пару; «D» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.

Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд



Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости и накройте крышкой. Вставьте форсунку с трубкой в специальное отверстие, расположенное в крышке емкости для приготовления диетических блюд. Поместите емкость на решетку, установленную на второй полке снизу. Вставьте второй конец форсунки с трубкой в отверстие для впуска пара (см. Главу «Описание изделия»).
Убедитесь, что трубка форсунки не передавлена и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.

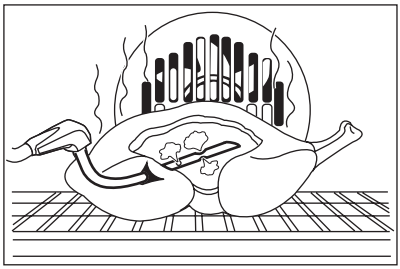
Приготовление непосредственно на пару



Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды. Вставьте форсунку (D) в резиновый шланг (C). Второй конец вставьте в отверстие для впуска пара.

Не используйте крышку.

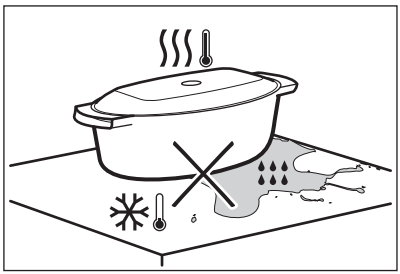
При приготовлении цыпленка, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (D) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



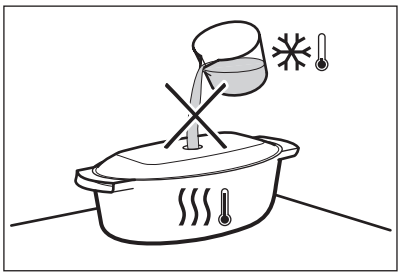
Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что трубка форсунки не передавлена и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.
Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в Главе «Советы и рекомендации».

Трубка с форсункой специально разработана для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

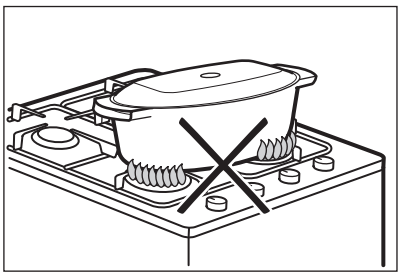
Соблюдайте осторожность при использовании форсунки во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные рукавицы во время работы с форсункой в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунку из духового шкафа.



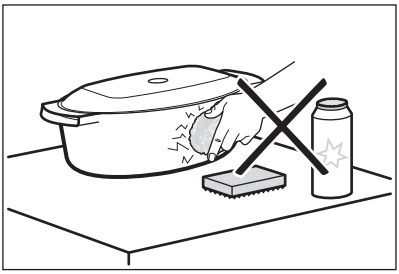
Не кладите горячую емкость на холодные или мокрые поверхности.



Не наливайте в горячую емкость холодные жидкости.



Не используйте емкость на горячей варочной панели.



Не используйте для очистки емкости абразивные вещества, чистящие подушечки и порошки.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа . Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении .
3. Многократным нажатием на ◴ добейтесь отображения на дисплее сообщения **СОХРАНИТЬ** . Нажмите **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти.

   Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

   Для ее изменения нажимайте на ∨ или на ∧ . Нажмите кнопку **OK**.
6. Воспользуйтесь ∨ или ∧ для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**.

   Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
7. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

Полезные сведения:

- Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ∨ или на ∧ , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.
- Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы .

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на ☆ , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа .

10.2 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием кнопки ◴ добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК .
4. Нажмите **OK** для подтверждения.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется, а на дисплее появляется значок ключа.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Нажмите на ◴ . На дисплее появится сообщение.

2. Для подтверждения нажмите на , а затем на **OK**.

10.3 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется. При нажатии на любое сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

Для разблокировки прибора нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение.

10.4 SET + GO

Функция SET + GO позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева.
3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO .
6. Нажмите **OK** для подтверждения.

Для включения функции SET+GO нажмите на любое сенсорное поле (за исключением). Будет включен установленный режим нагрева.
По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК .
- Включение функции SET + GO производится в меню Основные Установки .

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C - 120°C	12,5 часов
120°C – 200°C	8,5 часов
200°C - 250°C	5,5 часов
250°C – максимальная температура	3 часа

Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание и Термощуп.

10.6 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

10.7 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

11.1 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

11.2 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

11.3 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.
Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

11.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	80 - 100	В форме для выпечки диаметром 26 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке[1)]
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	170	2	150	40 - 50	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см[1)]
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба [1)]
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	150 - 160	20 - 30	В глубоком противне[1)]
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне[1)]
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне[1)]
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне[1)]
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне[1)]
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	170	2	160	30 - 50	В форме для выпечки диаметром 20 см[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт[1)]
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне[1)]

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки[1)]
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме[1)]
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

11.5 Малый гриль

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

11.6 Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 1)	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Влажный горячий воздух

Вид продуктов	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	2	180 - 200	45 - 60
Лазанья	2	180 - 200	45 - 60
Картофельная запеканка	2	190 - 210	55 - 80
Сладкие запеканки	2	180 - 200	45 - 60
Кольцевой пирог или бриошь	1	160 - 170	50 - 70
Батон-плетенка/батон-венок	2	170 - 190	40 - 50
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	3	160 - 170	20 - 40
Печенье из дрожжевого теста	2	160 - 170	20 - 40

Не открывайте дверцу прибора во время приготовления, если в этом нет необходимости.

11.7 Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Пирожные	1400	60	60	-

11.8 Консервирование

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

11.9 Высушивание

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, долька-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Горячий воздух + Пар

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготов-ления [мин]	Примечания
Яблочный торт	2	160	60 - 80	В форме для выпечки 20 см 1)
Открытые пироги	2	175	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый торт	2	160	80 - 90	В форме для выпечки 26 см
Бисквит	2	160	35 - 45	В форме для выпечки 26 см
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	2	150 - 160	70 - 100	В форме для выпечки 20 см 1)
Сливовый торт	2	160	40 - 50	В форме для хлеба 1)
Маленькие торты	3 (2 и 4)	150 - 160	25 - 30	В глубоком противне
Печенье	3 (2 и 4)	150	20 - 35	В глубоком противне
Сладкие булочки	2	180 - 200	12 - 20	В глубоком противне 1)
Бриоши (сдобные булочки)	3 (2 и 4)	180	15 - 20	В глубоком противне 1)

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготов-ления [мин]	Примечания
С овощной начинкой	1	170 - 180	30 - 40	В форме
Лазанья	2	170 - 180	40 - 50	В форме

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Картофельная запеканка	1 (2 и 4)	160 - 170	50 - 60	В форме

МЯСО

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Жареная свинина	1000	2	180	90 - 110	На решетке
Телятина	1000	2	180	90 - 110	На решетке
Ростбиф	1000				
с кровью		2	210	45 - 50	На решетке
средней прожаренности		2	200	55 - 65	На решетке
хорошей прожаренности		2	190	65 - 75	На решетке
Баранина	1000	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	1000	2	200	55 - 65	Целиком
Индейка	4000	2	170	180 - 240	Целиком
Утка	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Целиком
Гусь	3000	1	160 - 170	150 - 200	Целиком
Кролик		2	170 - 180	60 - 90	Разрезанный на куски

РЫБА

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Форель	1500	2	180	25 - 35	3-4 рыбины
Тунец	1200	2	175	35 - 50	4-6 кусочков филе
Хек	–	2	200	20 - 30	–

11.11 Приготовление в емкости для диетического приготовления при помощи функции «Горячий воздух + Пар»

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Брокколи, соцветия	2	130	20 - 25

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Баклажан	2	130	15 - 20
Цветная капуста, соцветия	2	130	25 - 30
Помидоры	2	130	15
Спаржа, белая	2	130	25 - 35
Спаржа, зеленая	2	130	35 - 45
Цукини, резаные	2	130	20 - 25
Морковь	2	130	35 - 40
Фенхель	2	130	30 - 35
Кольраби	2	130	25 - 30
Сладкий перец (полосками)	2	130	20 - 25
Сельдерей, ломтиками	2	130	30 - 35

МЯСО

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Вареная ветчина	2	130	55 - 65
Вареная кур. грудка	2	130	25 - 35
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	2	130	80 - 100

РЫБА

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Форель	2	130	25 - 30
Филе лосося	2	130	25 - 30

Гарниры

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Рис	2	130	35 - 40
Картофель в мундире, средний	2	130	50 - 60
Вареная картошка, четверти	2	130	35 - 45
Полента	2	130	40 - 45

ПИЦЦА

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Пицца (на тонкой основе)	1	200 - 220	15 - 25	В глубоком противне
Пицца (с большим количеством начинки)	1	200 - 220	20 - 30	В глубоком противне
Мини-пицца	1	200 - 220	15 - 20	В глубоком противне
Яблочный торт	1	150 - 170	50 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт	1	170 - 190	35 - 50	В форме для выпечки 26 см
Луковый пирог	2	200 – 220	20 – 30	В глубоком противне

Регенерация

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Запеканки	2	130	15 - 25
Макаронные изделия и соусы	2	130	10 - 15
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)	2	130	10 - 15
Порционные блюда	2	130	10 - 15
Мясо	2	130	10 - 15
Овощи	2	130	10 - 15

Хлеб

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Белый хлеб	1000	2	180 - 190	45 - 60	1-2 шт. по 500 г/шт

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Рулеты	500	2 (2 и 4)	190 - 210	20 - 30	6-8 штук в глубоком противне
Ржаной хлеб	1000	2	180 - 200	50 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Фокачча	—	2	190 - 210	20 - 25	В глубоком противне

12. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

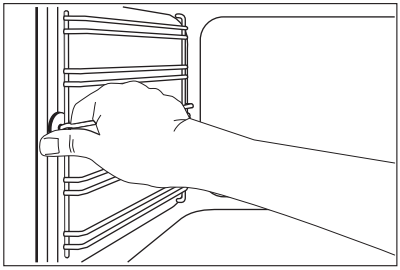
12.1 Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

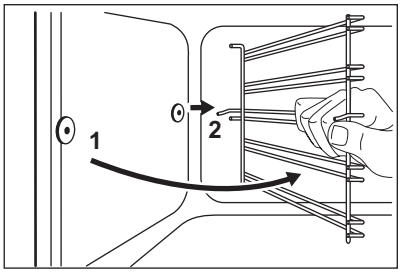
12.2 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

12.3 Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.

   Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

12.4 Чистка резервуара для воды

ВНИМАНИЕ!
Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.

В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосредственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафе может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

1. Залейте в бак 900 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите прибор через 10 минут работы. Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое емкости, (см. Главу «Слив воды из резервуара для воды».
4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

Типы воды

- **Мягкая вода с низким содержанием солей** – рекомендуется, поскольку при ее использовании очистка требуется реже.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного влияния на работу прибора, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ (Всемирная организация здравоохранения)

Содержание кальция	Жесткость воды (градусы по французскому стандарту)	Жесткость воды (градусы по немецкому стандарту)	Тип воды	Выполнять очистку каждые
0 - 60 мг / л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60 - 120 мг / л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120 - 180 мг / л	12 - 18	8 - 10	Жесткая	40 циклов – 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

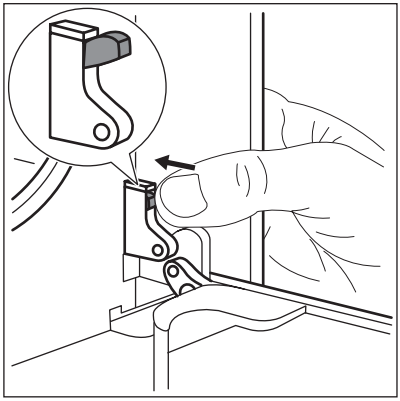
12.5 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

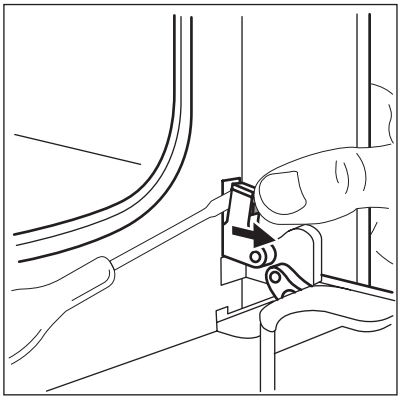
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

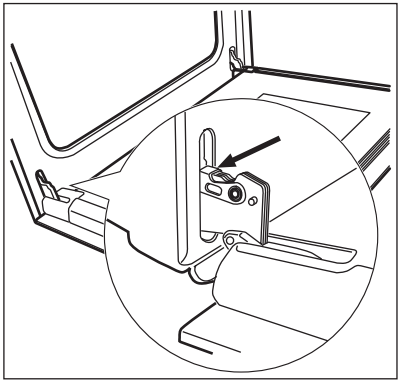
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



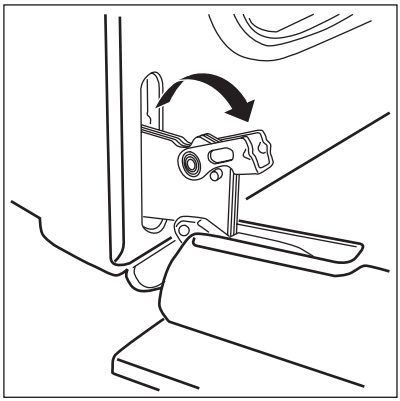
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.
2. Нажимайте на фиксатор, пока он не поднимется вверх.



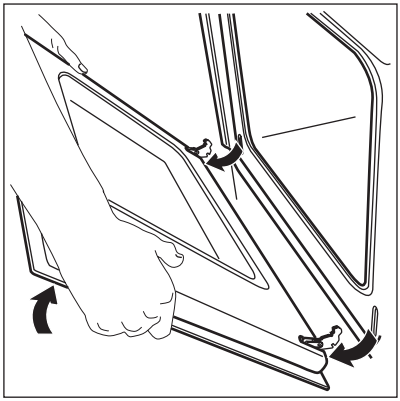
3. Удерживайте нажатый фиксатор одной рукой. С помощью отвертки другой рукой поднимите и поверните рычажок правой петли.



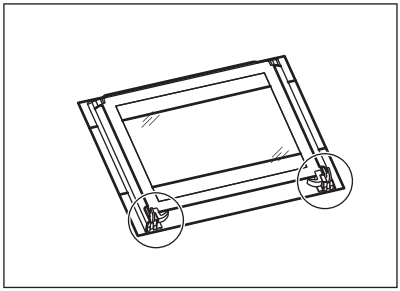
4. Найдите петлю с левой стороны дверцы.



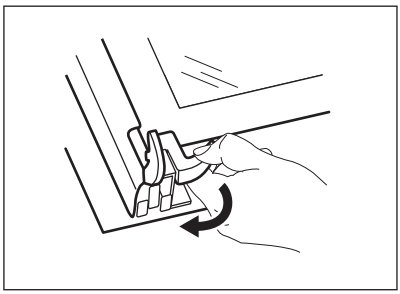
5. Поднимите и поверните рычажок левой петли.



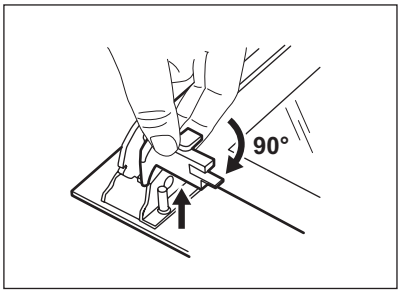
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



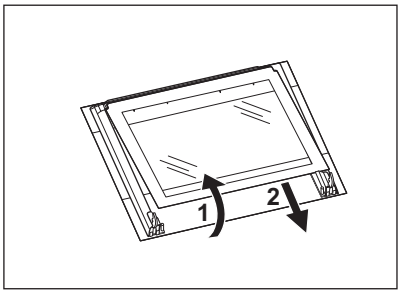
7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



8. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.

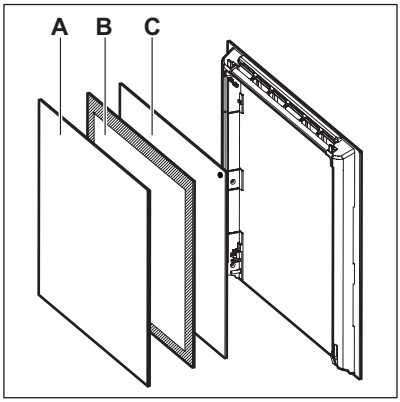


9. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.

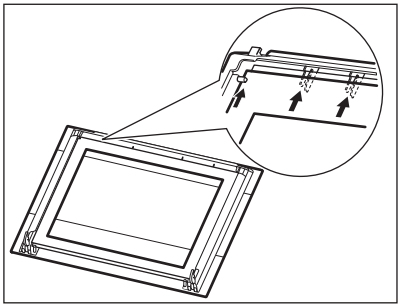


10. Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.
11. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место



После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.
Убедитесь, что стекла (A, B и C) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (B) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (B) в области надписей не является грубой на ощупь.



Верхняя панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к авторизованному специалисту-электрику.
Внутри прибора есть вода.	Слишком много воды в резервуаре	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Не работает режим приготовления на пару.	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Не работает режим приготовления на пару.	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В приборе имеются отложения накипи.	Проверьте резервуар для воды. См. Главу «Чистка резервуара для воды».
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в приборе более чем на 15–20 минут.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается «Демо». Прибор не производит нагрев. Не работает вентилятор.	Включен тестовый режим.	1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте ⏻, пока прибор не включится и не выключится. 3. Одновременно нажмите и удерживайте ☆ и 🕘, пока не прозвучит сигнал и не пропадет символ «d».

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

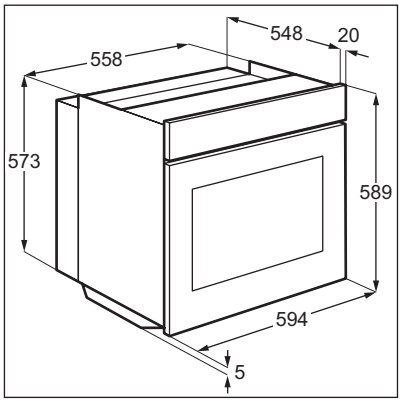
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

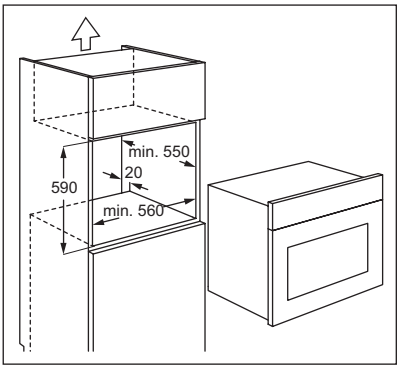
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

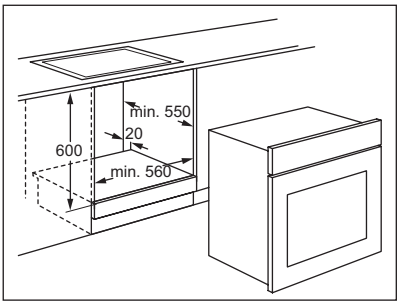
15. УСТАНОВКА

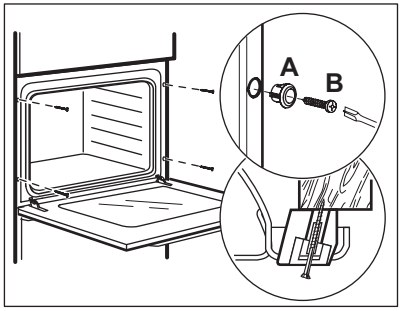
ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

15.1 Встраивание









15.2 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

15.3 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⌧. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop

397270103-A-192013

CE